



桃園市立中壢商業高級中等學校

集中式特教班服務群綜合職能科

課程選修手冊

109年3月第一版



目錄

壹、	依據	01
貳、	目的	01
參、	對象	01
肆、	開設科目	02
伍、	開課說明	05
陸、	選課輔導與工作流程	06
柒、	選修課程大綱	
一、	門市服務	
(一)	門市服務導論	07
(二)	門市服務實務	09
二、	電腦文書處理	
(一)	電腦文書處理導論	10
(二)	電腦文書處理實務	11
三、	飲料調製	
(一)	飲料調製導論	12
(二)	飲料調製實務	13
四、	中式烹調	
(一)	中式烹調導論	14
(二)	中式烹調實務	15
五、	麵包烘焙	
(一)	麵包烘焙導論	16
(二)	麵包烘焙實務	17
六、	門市服務職場實習	18
七、	櫃台作業實習	19
八、	產品包裝實習	21
九、	產品加工實習	23
十、	餐飲內場實習	24
十一、	餐飲外場實習	25
十二、	汽車門市保養實習	27
十三、	汽車門市進階清潔實習	28

桃園市立中壢商業高級中等學校

集中式特教班服務群綜合職能科課程選修手冊

壹、 依據

「十二年國民基本教育高級中等學校集中式特殊教育班服務群課程綱要」及「服務群科開設校本選修課程應注意事項」。

貳、 目的

為發掘學生多元潛能並尊重學生學習之興趣，落實學生適性教育，以達到以下之目標。

一、 認識職業世界，培養職業道德，建立工作技能，提升自我實現與參與社會之潛能。

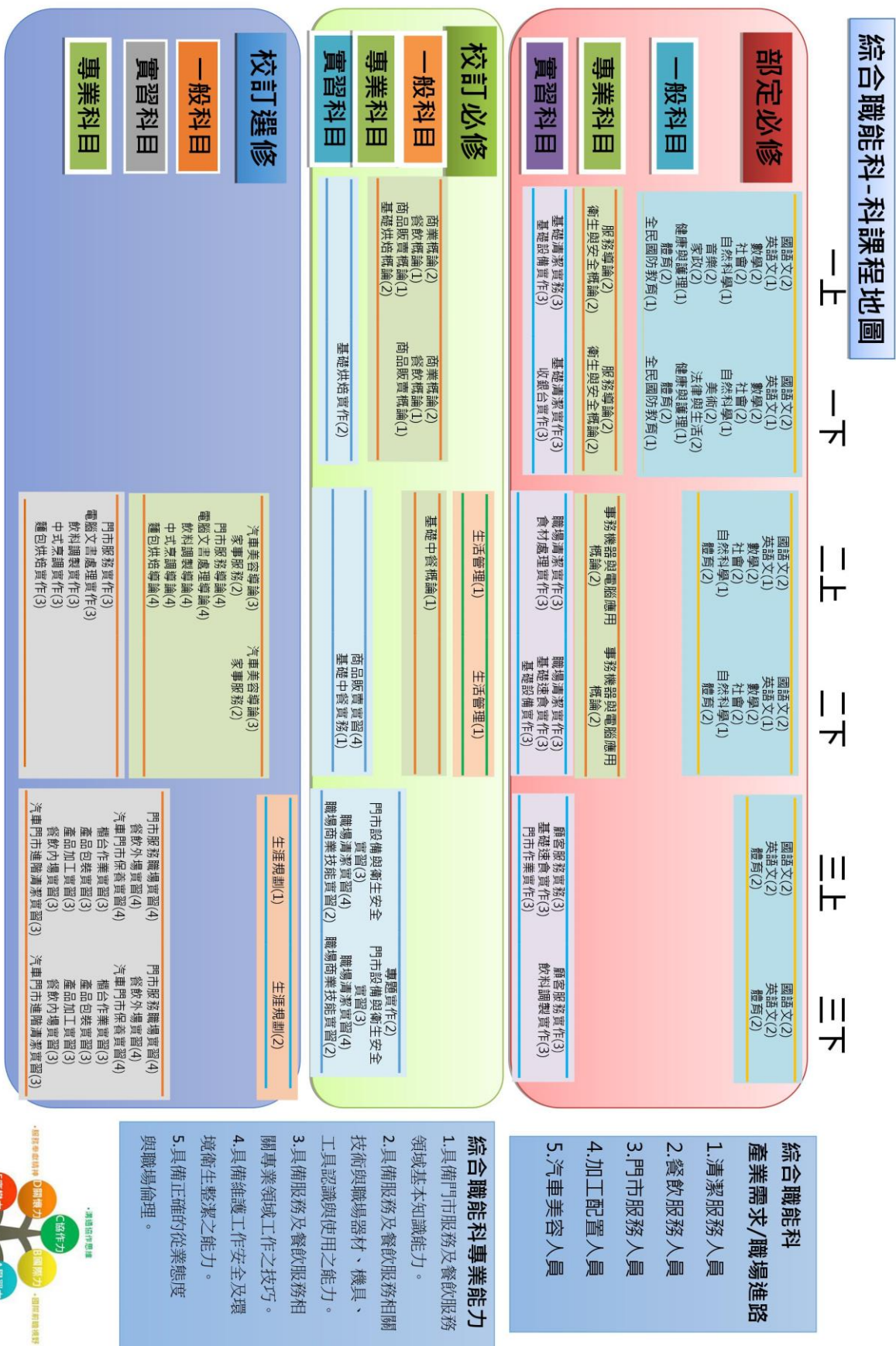
二、 培育服務相關產業之基層從業人員，以能勝任服務產業中之助理或半技術性人員等相關工作。

參、 對象

109 學年度入學生。

肆、開設科目

一、本校綜合職能科高一至高三年級開設目及學習重點，詳見課程地圖。



二、108 學年度入學開設科目學分架構表。

109 學年度桃園市立中壢商業高級中等學校服務群 綜合職能科

107.10.17 課發會審議通過

108.10.14 科務會議通過

108.11.7 課發會通過

109.1.8 課發會通過

課程綱要教學科目與學分數表

課程類別	科目		建議授課節數						備註			
			第一學年		第二學年		第三學年					
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二				
部定必修科目	一般科目	語文	國語文	12	2	2	2	2	2	符合本領域部定學分數 8-16 學分規定		
			英語文	8	1	1	1	1	2	2	符合本領域部定學分數 6-12 學分規定	
		數學	數學	8	2	2	2	2			符合本領域部定學分數 4-8 學分	
		社會		8	2	2	2	2			符合本領域部定學分數 4-10 學分規定	
		自然科學		4	1	1	1	1			符合本領域部定學分數 4-6 學分規定	
		藝術	音樂	2	2							符合本領域部定學分數 4 學分規定
			美術	2		2						
		綜合活動	家政	2	2							符合本領域部定學分數 4 學分規定
			法律與生活	2		2						
		健康與體育	體育	12	2	2	2	2	2	2	符合本科目部定學分數 12 學分規定	
	領域	健康與護理	2	1	1						符合本科目部定學分數 2 學分規定	
	全民國防教育		2	1	1						符合本科目部定學分數 2 學分規定	
	小計		64	16	16	10	10	6	6			
	專業科目	服務導論	4	2	2						符合群必修專業科目 12 學分規定	
		衛生與安全概論	4	2	2							
		事務機器與電腦應用概論	4			2	2					
		小計		12	4	4	2	2	0	0		
	實習科目	基礎清潔實務	3	3							1. 符合群必修專業科目 18 學分規定 2. 顧客服務實務及顧客服務實作為高三校外職場實習。	
		基礎清潔實作	3		3							
職場清潔實作		6			3	3						
顧客服務實務		3					3					
顧客服務實作		3						3				
門市技能領域		基礎設備實作	6	3			3				1. 符合綜合職能科適用技能領域。 2. 基礎設備實作高一為校內操作，高二為校外職場實際操作，門市作業實作為高三實習。	
		收銀台實作	3		3							
		門市作業實作	3					3				
餐飲製作技能領域		食材處理實作	3			3					1. 綜合職能科適用技能領域 2. 食材處理實作與基礎中餐概論合開 4 學分。 3. 基礎速食實作與基礎中餐概論合開 4 學分。	
		基礎速食實作	6				3	3				
		飲料調製實作	3						3			
小計		42	6	6	6	9	9	6				
部定必修科目合計		118	26	26	18	21	15	12				
校訂科目	必修	一般科目	生活管理	2			1	1			特殊需求課程(護理課老師教授)	
		專業	商業概論	4	2	2					1. 餐飲概論、基礎烘焙概論、商品販賣概論合開	

科目	餐飲概論	2	1	1				4 學分；餐飲概論、基礎烘焙實作、商品販賣概論合開 4 學分。 2 基礎中餐概論與食材處理實作合開 4 學分。	
	基礎烘焙概論	2	2						
	基礎中餐概論	1			1				
	商品販賣概論	2	1	1					
	小計	11	6	4	1	0	0		0
實習科目	專題實作	2					2	1. 本科別之進階專業/實習課程，符合服務群規定至少 12 學分。 2. 基礎中餐實務與基礎速食實作合開 4 學分。 3. 商品販賣實習為二年級集中式校外職場實習。	
	基礎烘焙實作	2		2					
	基礎中餐實務	1				1			
	商品整理實習	4				4		1. 門市設備與衛生安全實習、職場清潔實習為高三職場實習。	
	門市設備與衛生安全實習	6					3		3
	職場清潔實習	8					4		4
	職場商業技能實習	4					2		2
	小計	27	0	2	0	5	9	11	
校訂必修科目合計		40	6	6	2	6	9	11	
一般科目	生涯規劃	3					1	2	
	最低應修習學分數	3	0	0	0	0	1	2	
專業科目	門市服務導論	4			4			五選一	
	電腦文書處理導論								
	飲料調製導論								
	中式烹調導論								
	麵包烘焙導論								
	汽車美容導論	6			3	3			
	家事服務	4			2	2			
最低應修習學分數	14	0	0	9	5	0	0		
實習科目	門市服務實務	3			3			五選一	
	電腦文書處理實務								
	飲料調製實務								
	中式烹調實務								
	麵包烘焙實務								
實習科目	門市服務職場實習	8					4	4	三選一
	餐飲外場實習								
	汽車門市保養實習								
	櫃台作業實習	6					3	3	五選一
	產品包裝實習								
	產品加工實習								
	餐飲內場實習								
汽車門市進階清潔實習									

	小計	17	0	0	3	0	7	7
校訂必修及選修學分數上限合計	34	0	0	12	5	8	9	
學分上限總計(每周節數)	192	32	32	32	32	32	32	
每週團體活動時間(節數)	12	2	2	2	2	2	2	
每週彈性學習時間(節數)	6	1	1	1	1	1	1	
每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	

伍、 選修課程開課說明

- (一) 依據教務處特教組針對本科學生興趣、實習單位及就業取向做為教務處開課及師資聘請的規劃依據，再由導師協助輔導學生依據自己的性向、興趣挑選課程。
- (二) 每一年級最多可開該年級跑班選修班級數的 1.5 倍班，每班學生人數最少 5 人，最多 15 人。
- (三) 學生與家長討論後，依志願填寫選課順序並送出紙本選課單，導師以第一志願為分發原則，若選課人數不足或超過最高人數限制時，將進行後續志願之分發。以前兩多人選擇之科目為開設科目，若第二多人選擇之科目不足 5 人，則以最多人選擇之科目為主。
- (四) 由班級導師進行學生選課輔導，協助學生了解課程、選課方式與其他應注意事項。
- (五) 多元選修課程二年級上課時間為每週二、四 1~7 節，三年級上課時間為每周二、三、四 1~7 節，學生依自己所選擇的一門課程分組上課。
- (六) 學生應慎重思考自己的性向、興趣與需要進行選課。
- (七) 本手冊之課程規劃，將依實際開課狀況微調。

陸、 選課輔導流程

一、 流程表：(高二、三版)

時間	內容	說明
一年級 上學期	課程試探	<ol style="list-style-type: none"> 1. 於一上給予學生服務群課程，並介紹高職服務群與國中之差異，以及將來畢業進路。 2. 進行校內能力評估，提供客觀評量資料。 3. 利用專業科目課程，引導學生了解各行各業。
一年級 下學期	選課調查	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生分組意願調查表初步了解學生興趣。 2. IEP 會議與家長討論，協助子女選擇適合個人能力與興趣之課程。 3. 教師於課堂中觀察學生能力及性向。 4. 導師介紹選修課程內容。 5. 透過晤談，讓學生釐清選修課程內容迷思。
二年級 上學期	分組進行 選修課程	<ol style="list-style-type: none"> 1. 選修課程：門市服務、麵包烘焙、飲料調製、中式麵食、中式烹調及電腦文書處理…等，課程六選一，每組至少 5 人才能成班，每組最多 15 人。 2. 已取得證照之同學可於學習扶助計畫選擇參與他組課程。
二年級 下學期	共同(校外)實習 個別(校外)實習	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每週一天至校外合作賣場實習，依據學生所選修之課程安排適切部門實習。 2. 全日有教師輔導。 3. 學生職場類型意願調查表初步了解學生職業志向。 4. IEP 會議與家長討論，協助子女選擇適合個人能力與志向之職場。 5. 結合職輔員進行校外職場媒合。
三年級 全學期	個別校外實習	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每週三天至校外合作賣場、商家實習，依據學生所選修之課程，個別安排適切職場實習。 2. 每日安排巡迴輔導教師至職場輔導。 3. 若學生不適應該職場，可由學生與家長提出，經導師及職輔員評估更換職場。

二、 輔導資源：

1. 依據教師觀察讓學生適性轉組。
2. 導師與家長密切溝通了解學生學習狀況。
3. 辦理相關職業課程講座，邀請業師、學長姐分享。
4. 辦理校外實作、參訪，實地了解職場運作方式、工作內容。

柒、 選修課程大綱

一、 門市服務

(一) 門市服務導論

科目名稱	中文名稱	門市服務導論			
	英文名稱	Introduction to Store Service			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	4				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、參與店舖營運之各項執行工作。 二、具備基礎之零售商業概念。 三、讓學生瞭解門市服務在現代化商業經營的重要性。 四、讓學生瞭解門市環境管理的重要性				
教學內容	1. 零售概論。 2. 門市行政。 3. 商品處理作業。 4. 顧客服務作業。 5. 職業道德。				
教材來源	1. 從學生生活經驗中取材，並結合時事以激發其學習興趣。 2. 除認知相關教材外，教材內容應兼顧情意教育（例如工作動機與態度建立、工作習慣養成）。 3. 教材結合門市服務之業界教育訓練內容，由教師依學生特殊需求自行編（改）寫，或選擇適宜之教科書。 4. 教材結合學生居家生活有關之環境清潔活動，以增加學習之機會。 5. 教材針對學生個別能力融入技術士技能檢定、專業證照等檢測內容，並結合實作演練。 6. 蒐集環境服務事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。				

<p>教學注意 事項</p>	<p>一、教學方法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依照教學目標之設定運用適當之教學方法，宜善用正向行為支持方案養成良好工作習慣與態度。 2. 教學策略參考清潔服務及門市服務之業界教育訓練方式，營造從業時可能之各種情境，以提高學生未來就業適應能力。 3. 教學時充分運用各項器材、善用各種實作情境（校園環境、實習場所、居家環境與社區環境等）及分組教學。 4. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以科技資訊、多媒體教材以為輔助教學，增進學習效果。 5. 教學時利用口訣搭配記憶法以加深學生印象。 6. 錄製門市服務丙級證照學科題目及答案錄音檔，提供多元感官之課程及課後輔導。 <p>二、教學評量</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 採多元智能、多元評量概念，善用情境評量、工作樣本分析等方式。 2. 依據教學目標設計適當之評量方式，包括口頭、紙筆測驗、實際演練、實作評量等。 3. 情意方面，著重觀察學生自我觀感、自信、工作動機、態度與習慣之表現。 <p>三、教學資源</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 環境服務業之相關專業人力資源及社區資源。 2. 善用現有校園環境、實習場所、居家環境相關之場域與資源。 3. 門市服務教室應具備充足之門市服務相關器材、用品。 4. 學校應設置電腦網路用以查詢環境服務相關資料。 5. 門市服務相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。 <p>四、教學相關配合事項</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實作中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。 2. 積極開發校外環境服務相關業界之配合及學校行政之支援。 3. 安排學生於二下實習課程時前往環境服務相關業界學習，充實自我實務能力。 4. 教師宜鼓勵學生參加專業能力相關證照之檢定，藉以提升就業競爭力。
--------------------	--

(二) 門市服務實務

科目名稱	中文名稱	門市服務實務			
	英文名稱	Store Service Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、了解門市清潔之管理、收銀機之正確操作技巧。 二、了解待客禮貌及應對之正確態度，並認識服儀規範對門市服務人員形象建立之重要性。				
教學內容	1. 門市管理作業 2. 櫃台管理作業 3. 清潔管理作業 4. 門市管理表報 5. POS 相關帳表				
教材來源	教科書及自編教材				
教學注意事項	1. 依照教學目標之設定運用適當之教學方法，宜善用正向行為支持方案養成良好工作習慣與態度。 2. 教學策略參考清潔服務及門市服務之業界教育訓練方式，營造從業時可能之各種情境，以提高學生未來就業適應能力。 3. 教學時充分運用各項器材、善用各種實作情境（校園環境、實習場所、居家環境與社區環境等）及分組教學。 4. 教學時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，並以科技資訊、多媒體教材以為輔助教學，增進學習效果。 5. 教學時利用口訣搭配記憶法以加深學生印象。 6. 錄製門市服務丙級證照學科題目及答案錄音檔，提供多元感官之課程及課後輔導。				

二、電腦文書處理

(一) 電腦文書處理導論

科目名稱	中文名稱	電腦文書處理導論			
	英文名稱	Computer Applications Introduction			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	4				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、學會電腦文書處理軟體的應用及了解技能檢定分級 二、了解 TQC 檢定的軟硬體要求及題庫練習系統操作程序 三、熟練 TQC 檢定的學術科題目，以利達成通過標準 四、具備基本網路使用禮貌及素養。				
教學內容	1. 認識常用文書處理軟體。 2. 認識簡報軟體。 3. 認識影像處理軟體。 4. 能瞭解使用網路的基本禮貌及注意事項。				
教材來源	坊間相關書籍以及自編教材				
教學注意事項	1.教材編選及教學資源 以切合實作操作為主軸，有具體架構可讓學生進行複習。 2.教學方法 以機上實際操作搭配講義和書籍。 3.教學評量 主要以電腦自動記錄之評分為主，輔以彈性措施多元評量。 4.教學相關配合事項 學校須配合時常維修、保養及更新電腦相關軟硬體設備。				

(二) 電腦文書處理實務

科目名稱	中文名稱	電腦文書處理實務			
	英文名稱	Computer Applications Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、學會電腦文書處理軟體的應用及了解技能檢定分級 二、了解 TQC 檢定的軟硬體要求及題庫練習系統操作程序 三、熟練 TQC 檢定的學術科題目，以利達成通過標準 四、具備基本網路使用禮貌及素養。				
教學內容	1. 常用文書處理軟體實作。 2. 簡報軟體實作。 3. 影像處理軟體實作。 4. 能瞭解使用網路的基本禮貌及注意事項。				
教材來源	坊間相關書籍以及自編教材				
教學注意事項	1.教材編選及教學資源 以切合實作操作為主軸，有具體架構可讓學生進行複習。 2.教學方法 以機上實際操作搭配講義和書籍。 3.教學評量 主要以電腦自動記錄之評分為主，輔以彈性措施多元評量。 4.教學相關配合事項 學校須配合時常維修、保養及更新電腦相關軟硬體設備。				

三、飲料調製

(一) 飲料調製導論

科目名稱	中文名稱	飲料調製導論			
	英文名稱	Beverage and Cocktail Introduction			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	4				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、了解一般常見飲料的定義與種類 二、了解茶飲料的類別與特性，熟悉相關的調製技巧與服務方式 三、了解無咖啡因飲料的類別與特性，熟悉相關的調製技巧與服務方式 四、了解含咖啡因飲料的類別與特性，熟悉相關的調製技巧與服務方式				
教學內容	1. 緒論 2. 非酒精飲料 3. 無咖啡因之飲料 4. 含咖啡因之飲料 5. 飲料調製器材的認識				
教材來源	飲調相關教科書或坊間參考書籍				
教學注意事項	一、除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 二、著重於使學生獨立完成飲調技能，評量時因考量學生之個別差異。 三、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。				

(二) 飲料調製實務

科目名稱	中文名稱	飲料調製實務			
	英文名稱	Beverage and Cocktail Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、加強飲料材料的認識。 二、加強飲料調製的能力。 三、成本控制。 四、飲料添加物的認識。 五、飲料安全與衛生。 六、加強門市禮儀。				
教學內容	1. 飲料食材的認識。 2. 材料估算、計算成本。 3. 安全飲料的調製。 4. 水果盤製作。 5. 咖啡、飲料、茶飲實際操作。 6. 飲調器具的清理技巧與維護。 7. 基本門市接待禮儀。				
教材來源	飲調相關教科書或坊間參考書籍				
教學注意事項	1. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2. 著重於使學生獨立完成飲調技能，評量時因考量學生之個別差異。 3. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。				

四、中式烹調

(一) 中式烹調導論

科目名稱	中文名稱	中式烹調導論			
	英文名稱	Chinese Cuisine Introduction			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	4				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、瞭解中式烹調的定義、範圍與重要性。 二、瞭解中式烹調的原料種類與特性。 三、學習中式烹調的加工方法及其相關基本知識。				
教學內容	1. 食材的認識與分類。 2. 各類食材的選購。 3. 各類食材的特性及前處理和儲存。 4. 規劃及食品安全衛生的洗滌及切割流程。 5. 常用調味料的認識、辛香料的認識。 7. 餡與調味料的搭配、餡及辛香料的搭配。 9. 刀具的使用規範 10. 刀法的認識 11. 切割及刀工練習 12. 切割與烹調相輔相成的重要性及實習 (1)塊：如三杯雞塊 (2)條：如紅糟炸魚條 (3)丁：如宮保雞丁 (4)柳：如絲瓜燴魚柳 (5)粒：如雞粒炒飯 (6)片：如白灼肉片 (7)絲：如洋芋炒肉絲 (8)米：如彩椒炒雞米 (9)末：如椒鹽杏包菇 (10)細絲：如蔥花薑絲 蛤蜊湯 (11)茸：如雞茸豆腐羹 (12)泥：如蒜泥鮮蚶 (13)捲：如五味魷魚捲 (14)脯：如麻油腰花				
教材來源	中式烹調相關教科書或坊間參考書籍				
教學注意事項	1. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2. 著重讓學生了解中式烹調的相關內容，評量時因考量學生之個別差異。 3. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。				

(一) 中式烹調實務

科目名稱	中文名稱	中式烹調實務			
	英文名稱	Chinese Cuisine Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)			
		<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目			
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、熟悉中式菜餚刀工與烹調技術的運用。 二、運用在地食材、合宜的刀工、良好的烹調技巧，烹調經典菜餚。 三、具備良好的餐飲安全衛生習慣。				
教學內容	1. 盤器的選擇 2. 基本盤飾食材的認識 3. 基礎盤飾的刀法 4. 盤飾的運用與搭配 5. 各類常見基礎烹調法及實習如：1. 川：如生川魚片湯 2. 煮：如雞火煮干絲 3. 湯：如鳳梨苦瓜雞湯 4. 燴：如肉片燴絲瓜 5. 羹：如香菇肉羹 6. 拌：如雞絲拉皮 7. 蒸：如粉蒸：粉蒸排骨 清蒸：鹹蛋黃蒸肉餅 8. 扣：如筒仔米糕 9. 扒：如冬菇燒白菜膽 10. 炒：如銀芽炒雞絲 11. 爆：如蔥爆肉絲 12. 煎：如煎魚 13 炸：如鹽酥雞 14. 溜：如醋溜丸子 15. 滷：如滷雞翅 16. 燒：如豆瓣紅燒魚 17. 燜：如桂竹筍燜肉				
教材來源	中式麵食相關教科書或坊間參考書籍				
教學注意事項	1. 除教科書外，善用各種實物示範講解，以加強學習效果。 2. 著重讓學生了解中式烹調的相關內容，評量時因考量學生之個別差異。 3. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。				

五、麵包烘焙

(一) 麵包烘焙導論

科目名稱	中文名稱	麵包烘焙導論			
	英文名稱	Baking Products Introduction			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	4				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、能瞭解各種烘焙材料之性質及用途。 二、分辨各類不同烘焙產品，及各種烘焙食品之加工方法。 三、烘焙食品在食品加工的應用。				
教學內容	1. 認識烘焙食品材料與器材設備等。 2. 認識麵包製作步驟。 3. 計算麵包材料。 4. 烘焙丙級技術檢定學科能力。 5. 其他。				
教材來源	烘焙食品教科書或坊間參考書籍				
教學注意事項	1. 本科以在烘焙教室由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 2. 除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。				

(二) 麵包烘焙實務

科目名稱	中文名稱	麵包烘焙實務			
	英文名稱	Baking Products Practice			
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修(六選一)		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input checked="" type="checkbox"/> 專業科目	<input type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科				
學分數	3				
開課年級/學期	第二學年 第一學期				
教學目標	一、能瞭解各種麵包烘焙材料之性質及用途。 二、能瞭解製作麵包的步驟。 三、烘焙食品在食品加工的應用。				
教學內容	1. 認識烘焙食品材料與器材設備等。 2. 吐司製作。 3. 甜麵包製作。 4. 計算麵包材料。 5. 烘焙丙級技術檢定術科能力。				
教材來源	烘焙食品教科書或坊間參考書籍				
教學注意事項	1. 本科以在烘焙教室由老師上課講解示範，並由學生實際操作為主。 2. 除教科書外，善用各種實物及多媒體示範講解，以加強學習效果。				

六、門市服務職場實習

科目名稱	中文名稱	門市服務職場實習			
	英文名稱	Service workplace internships			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	19		
	<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目		
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	4	4			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、學生從職場實習中學習專業職業技能，強化畢業後就業能力。 二、培養職業生活適應能力。 三、學生從職場實習中學習相關服務顧客知識與技能 四、針對門市類職場實習學生開設課程，另因應學生職場學習需求配合搭配櫃台作業實習及產品包裝實習。				
教學內容	1. 說明門市服務類職場實習相關注意事項。 2. 介紹門市服務類職場實習的工作週邊環境與工作內容。 3. 培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 4. 學習如何在職場中保護自己及工安事故的預防與處理。 5. 良好服務顧客的技巧。				
教材來源	1. 相關領域書籍。 2. 自編教材。				
教學注意事項	1. 服務類職場實習地點安排應考慮學生住家地點、以及周遭交通設施。 2. 服務類職場實習的職場應符合學生的能力及興趣為考量。 3. 教師於服務類職場實習開始前應事先到職場進行評估，以安全性為最高考量。 4. 可安排至相關服務類職場進行參觀。 5. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。				

七、 櫃台作業實習

科目名稱	中文名稱	櫃台作業實習			
	英文名稱	Counter Operation Internships			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、 具備櫃台作業基本知能。 二、 具備收銀台操作能力。 三、 培養收銀時話術應對的能力。 四、 培養察覺問題與問題解決能力 五、 培養學生養成良好的服務態度。				
教學內容	單元主題		內容綱要		
	一、 收銀台簡介		1. 操作收銀台 2. 操作條碼掃描器 3. 操作發票捲紙機		
	二、 櫃台基本禮儀		1. 基本話術 2. 服裝儀容規範 3. 基礎應對技巧		
	三、 結帳程序		1. 結帳話術 2. 登錄商品 3. 商品裝袋 4. 結帳作業 5. 換貨、退貨作業		
	四、 代收作業		1. 帳單種類 2. 代收數量核對 3. 蓋章 4. 收據裝訂 5. 存根聯		
	五、 交接班作業		1. 交接注意事項 2. 交接清點項目 3. 交接記錄內容 4. 特殊情況處理		
	六、 報表管理與投庫作業		1. 投庫箱功用 2. 投庫作業 3. 報表管理		

		4. 清點商品券和提貨券
	七、 當寄促銷說明	1. 了解每季促銷活動 2. 促銷活動介紹
	八、 客訴處理	1. 客訴處理流程 2. 面對顧客抱怨的態度 3. 客訴處理技巧 4. 客訴事件回報
教材來源	九、 門市災害安全處理	1. 門市防搶作業演練 2. 門市防竊作業演練 3. 門市防騙作業演練 4. 門市防颱防淹作業準備 5. 門市防震作業演練
教學注意事項	<p>一、櫃台作業實習地點安排應考慮學生住家地點、以及周遭交通設施。</p> <p>二、櫃台作業實習的職場應符合學生的能力及興趣為考量。</p> <p>三、教師於櫃台作業實習開始前應事先到職場進行評估，以安全性為最高考量。</p> <p>四、可安排至相關門市職場進行參觀。</p> <p>五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。</p>	

八、 產品包裝實習

科目名稱	中文名稱	產品包裝實習			
	英文名稱	Product Package Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、 了解產品包裝的內涵及發展，進而認識倉儲物流及門市服務業。 二、 建立依工作流程獨立完成整套工作（包裝、裝箱及貨品上架或運送等）之能力。 三、 培養包裝專業素養與認真敬業之工作態度				
教學內容	單元主題		內容綱要		
	一、產品包裝實習說明		1. 產品包裝實習工作內容 2. 產品包裝實習工作注意事項 3. 介紹產品包裝實習的工作環境		
	二、安全與衛生		1. 職場安全及環境衛生概要介紹 2. 包裝設備、工具操作使用說明 3. 職場安全講解		
	三、產品包裝實作		1. 建立一日工作排程 2. 標準包裝程序 3. 能依正確步驟或手冊操作相關設備 4. 基本故障因素排除 5. 包裝設備報修處理 6. 實作練習（準備器材、操作練習、收拾器材及歸位、自我檢查）		
四、工作品質		1. 認識基本工作態度 2. 正確應對處理話術			
教材來源	一、 參考相關領域的教科書或坊間參考書籍 二、 自編教材				
教學注意事項	一、實習地點安排應考慮學生住家地點、以及周遭交通設施。 二、實習的職場應符合學生的能力及興趣為考量。 三、教師於實習開始前應事先到產品包裝職場進行評估，以安全性為最高考量。				

- | | |
|--|---|
| | <p>四、可安排至相關職場進行參觀。</p> <p>五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。</p> <p>六、學生實際操作產品包裝設備及工具時應注意相關操作安全。</p> |
|--|---|

九、 產品加工實習

科目名稱	中文名稱	產品加工實習			
	英文名稱	Machining Workplace Internships			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目		
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input type="checkbox"/> 臺北市政府教育局建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、學生從職場實習中學習專業職業技能，強化畢業後就業能力。 二、培養職業生活適應能力。 三、學生從職場實習中學習相關服務顧客知識與技能 四、高三職場實習，若該生為餐飲類職場實習，則選些修該技能課程。				
教學內容	1. 說明產品加工類職場實習相關注意事項。 2. 介紹產品加工類職場實習的工作週邊環境與工作內容。 3. 培養正確的工作習慣、態度、工作調適與發展職場人際關係。 4. 學習如何在職場中保護自己及工安事故的預防與處理。				
教材來源	1. 參考相關領域的教科書或坊間參考書籍 2. 自編教材				
教學注意事項	1. 加工類職場實習地點安排應考慮學生住家地點、以及周遭交通設施。 2. 加工類職場實習的職場應符合學生的能力及興趣為考量。 3. 教師於加工類職場實習開始前應事先到職場進行評估，以安全性為最高考量。 4. 可安排至相關加工類職場進行參觀。 5. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。				

十、 餐飲內場實習

科目名稱	中文名稱	餐飲內場實習			
	英文名稱	Cooking Area Practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、學生從職場實習中學習專業職業技能，強化畢業後就業能力。 二、培養職業生活適應能力。 三、學生從職場實習中學習餐飲服務業內場相關工作知識與技能				
教學內容	一、 餐飲內場實習說明	1. 餐飲內場實習工作內容 2. 餐飲內場實習工作注意事項 3. 介紹餐飲內場實習的工作環境			
	二、 安全與衛生	1. 職場安全及環境衛生概要介紹 2. 餐飲製作相關衛生注意事項。 3. 餐飲內場設備、工具操作使用說明 4. 職場安全講解			
	三、 餐飲內場裝實作	1. 認識實習職場產品 2. 建立一日工作排程 3. 餐飲製作實作（準備食材、設備及工具操作、食品製作、收拾及歸位、自我檢查） 4. 餐飲清潔處理原則、清潔步驟及使用材料 5. 餐飲廢棄物分類及處理流程			
	四、 工作品質	1. 認識基本工作態度 2. 正確應對處理話術			
教材來源	一、 參考相關領域的教科書或坊間參考書籍 二、 自編教材				
教學注意事項	一、實習地點安排應考慮學生住家地點、以及周遭交通設施。 二、實習的職場應符合學生的能力及興趣為考量。 三、教師於實習開始前應事先到餐飲服務業內場職場進行評估，以安全性為最高考量。 四、可安排至相關職場進行參觀。 五、採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。 六、學生實際操作廚坊內場設備及工具時應注意相關操作安全。				

十一、餐飲外場實習

科目名稱	中文名稱	餐飲外場實習			
	英文名稱	Food and beverage outfield internship			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	4	4			
開課年級/學期	第三學年 第一期	第三學年 二學期			
教學目標	一、建立學生餐飲服務職業技能，強化畢業後就業能力。 二、培養學生面對狀況之應對能力。 三、培養學生職業生活適應能力。 四、建立學生餐飲相關服務顧客知識與技能。				
教學內容	單元主題	內容綱要			
	基本職場禮儀	1. 職稱與工作職責之區辨 2. 禮貌用語的職場應用 3. 個人與環境整潔與維護			
	職場接待服務	1. 招呼用語及基本話術 2. 確認與安排服務			
	餐點內容認識及點餐服務	1. 介紹餐點內容物 2. 推薦餐點話術 3. 點餐服務及確認			
	餐後清潔服務	1. 清潔工具之介紹 2. 清潔工具之使用 3. 餐具歸還及清潔			
	顧客溝通技巧	1. 顧客服務話術演練 2. 聆聽與詢問技巧 3. 尋求支援與協助			
	顧客服務技巧	1. 提供服務之方式 2. 服務的調整與安排			
	消費交易服務	1. 販售服務 2. 結帳服務			
	正確之工作態度與習慣	1. 建立正確情緒抒發管道及調適 2. 說明良好與不好之工作態度 3. 人際關係之建立			
	職場安全	1. 如何避免職業傷害 2. 緊急事故的預防與處理			

教材來源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 參考工具書。 2. 一般用書。 3. 教師自編教材。
教學注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清潔類職場實習地點安排應考慮學生住家地點、以及周遭交通設施。 2. 清潔類職場實習的職場應符合學生的能力及興趣為考量。 3. 教師於清潔類職場實習開始前應事先到職場進行評估，以安全性為最高考量。 4. 可安排至相關清潔類職場進行參觀。 5. 採多元評量方式進行，評量方法可包括學習態度、觀察、實際操作、口試及筆試等，並著重形成性評量，且兼顧認知、技能、情意以及應用之能力。

十二、汽車門市保養實習

科目名稱	中文名稱	汽車門市保養實習			
	英文名稱	Car beauty maintenance practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	4	4			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	一、使學生認識汽車美容門市的相關配置、工具、及設備，增加其對工業安全的認識，以減少職業傷害的產生。 二、建立學生對汽車美容門市之汽車外部清潔標準。 三、建立學生對汽車美容門市之汽車內部清潔標準。 四、使學生瞭解汽車美容門市營運方式。 五、使學生養成良好服務態度。				
教學內容	單元主題	內容綱要			
	工場安全	1. 工場安全環境介紹 2. 機具設備操作方法及安全須知 3. 工場用電安全講解			
	車輛外部清潔與保養	1. 確定車身外部清潔範圍 2. 車身外部清潔的重點與作法 3. 全車玻璃清潔的重點與作法 4. 輪胎、鋼圈清潔的重點與作法			
	車輛內部清潔與保養	1. 確定車內裝清潔範圍 2. 腳踏墊清潔的重點與作法 3. 車內吸塵的重點與作法 4. 車內裝皮革清潔的重點與作法 5. 車內裝皮革保養的重點與作法 6. 後行李箱清理的重點與作法			
	汽車美容門市營運	1. 了解店內營運時間、運作流程、美容收費方式 2. 學習合宜之接待顧客方式			
教材來源	1. 參考工具書。 2. 一般用書。 3. 教師自編教材。				
教學注意事項	1. 宜廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當的教學方法，以學生活動為中心之教學設計。 2. 應重視學生的個別差異，輔導學生循序並用的程序，兼顧認知、情意和技能三方面能力的均衡發展。 3. 學生實際操作洗車器具時應注意相關操作安全。				

十三、汽車門市進階清潔實習

科目名稱	中文名稱	汽車門市進階清潔實習			
	英文名稱	Car beauty advanced cleaning practice			
科目屬性	必／選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
		<input type="checkbox"/> 一般科目	<input type="checkbox"/> 專業科目	<input checked="" type="checkbox"/> 實習、實務、實驗科目	
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--課綱小組發展建議參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
適用科別	綜合職能科	綜合職能科			
學分數	3	3			
開課年級/學期	第三學年 第一學期	第三學年 第二學期			
教學目標	(一) 使學生了解車輛美容基礎工作原理 (二) 使學生認識車輛美容材料之特性及其應用。 (三) 培養學生操作車輛美容相關工具、設備之進階能力。 (四) 培養學生具備清潔車輛外部及內裝的進階能力。				
教學內容	單元主題	內容綱要			
	車輛美容基礎項目	1. 車輛清潔的項目 2. 內裝整理的項目			
	車輛美容材料	1. 汽車美容或保養用品的種類 2. 美容或保養用品的比例調製與保存			
	車輛美容工具的使用與保養	1. 高壓洗車機的操作與保養 2. 吸塵器的操作與保養 3. 泡沫機的操作與保養			
	車身外部維護與保養	1. 車身外部的維護與保養重點 2. 車身外部維護與保養順序與作法 3. 維護與保養車身外部的注意事項			
	上蠟練習	1. 車輛上蠟的步驟 2. 車輛各部位上序 3. 車輛上蠟的注意事項			
教材來源	1. 參考工具書。 2. 一般用書。 3. 教師自編教材。				
教學注意事項	1. 宜廣泛採用各種教學策略，靈活運用適當的教學方法，以學生活動為中心之教學設計。 2. 應重視學生的個別差異，輔導學生循序並用的程序，兼顧認知、情意和技能三方面能力的均衡發展。 3. 學生實際操作洗車器具時應注意相關操作安全。				